

Geschnetzeltes Züricher Art mit Käse-Rösti



Käse-Rösti:

1 kg gegarte festkochende Kartoffeln, (vom Vortag)
200 g Bergkäse, grob geraspelt
Salz und Pfeffer
ausreichend Butterschmalz

Geschnetzeltes:

400 g Schweinefilet
250 g Champignons, geputzt und je nach Größe halbiert oder geviertelt
1 mittlere Zwiebel, fein gewürfelt
250 ml trockener Weißwein
200 ml Kalbsfond
300 ml Sahne
2 EL Butterschmalz
1 EL Butter
1 TL Speisestärke
1/2 Bund Petersilie
etwas Zitronensaft

Käse-Rösti:

Die vorgekochten Kartoffeln pellen und mit der groben Reibe einer Vierkantreibe in eine große Schüssel reiben. Den grob geraspelten Käse zufügen und die Massen gut miteinander vermischen. Dabei mit etwas! Salz und Pfeffer würzen.

Die Puffer in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb backen und dann warm halten.

Geschnetzeltes:

Für das Geschnetzelte das Schweinefilet in dünne Streifen schneiden und in einer großen Pfanne bei starker Hitze in Butterschmalz kurz von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm beiseite stellen.

Die Zwiebelwürfel im Bratensatz mit 1 EL Butter bei mittlerer Hitze andünsten, die Champignons zufügen und 3-4 Minuten anrösten. Den Wein sowie den Fond in die Pfanne geben und die Flüssigkeit auf ein Drittel reduzieren lassen.

Die Sahne zufügen, aufkochen und kurz eindicken lassen. Die Speisestärke in 2-3 EL Fond oder Wasser einrühren und zur Sauce geben. Einköcheln lassen, bis die gewünschte Bindung erreicht ist. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und das Fleisch untermischen. Vom Herd nehmen, 1 Minuten ziehen lassen und dann zusammen mit den Käse-Rösti servieren.